

令和8年度 日本セルフセンター 製パン・製菓部会研修会

■趣旨

この度日本セルフセンター製パン・製菓部会では、株式会社カインズ様の地域共創活動「くみまち」の一環としてのご協力の下、群馬県前橋市で製パン研修会を開催いたします。

前橋市では、豆腐製造の過程で発生するおからを活用した「おからパン」が、カインズ様の地域イベント「パンマルシェ」で人気商品となり、地域資源の活用と食品ロス削減を同時に実現する成功事例となっています。

本研修ではこの事例をモデルとし、福祉施設でも再現可能な商品づくりを学びます。又、管理者等の皆さまを対象に、低価格すぎると言われている福祉施設のパンの販売価格の設計による利用者工賃の引き上げや商品の付加価値の向上についても学習し、本研修を通じて、福祉施設が「安価な商品を作る場」ではなく、「価値ある商品を生み出す場」として発展することを目指します。

講師には、前橋市や伊勢崎市で人気のパン職人様を迎え、実際にパンを製造する体験型研修を行い、合わせてプロのパン職人によるレシピを無償提供して頂きます。

尚、この研修は株式会社カインズ様の地域共創活動「くみまち」の取組の一環として、ご協力を頂いています。研修後も福祉施設の商品づくりとカインズ店舗でのパンマルシェなどで販売の可能性を広げていく支援を頂けることになっています。

■主 催 特定非営利活動法人日本セルフセンター

■協 力 株式会社 カインズ

■日 程 令和8年7月13日(月)～14日(火)

■募集人員 実技実習を行う方 25名(実技実習設備の関係で定員になり次第締め切ります)
実技実習を行わない管理者等 10名

■1日目研修会場

伊勢崎市障害者センター

群馬県伊勢崎市西田町 71 番地 TEL 0270-75-5530

<https://www.city.isesaki.lg.jp/soshiki/hukusiko/fukushi/syougaisyasenta/1670.html>

■2日目研修会会場

①K'BIX まえばし福祉会館(前橋市総合福祉会館) 3階会議室

群馬県前橋市日吉町二丁目 17 番地 10 TEL 027-237-0101

<https://www.city.maebashi.gunma.jp/soshiki/fukushibu/shidokansa/shisetsu/1/5348.html>

昼食:とらっば

K'BIX まえばし福祉会館(前橋市総合福祉会館) 1階

群馬県前橋市日吉町二丁目17番地10 TEL 027-237-0101

<https://s-step.com/?cat=23>

②社会福祉法人すてっぴ わーくはうす・すてっぴ(B型・生活介護)

群馬県前橋市東上野町136-1 TEL 027-290-6161

<https://s-step.com/?cat=24>

■情報交換会会場 (希望者のみ)

海鮮居酒屋 はなの舞 前橋駅北口

群馬県前橋市表町2-29-16 JR両毛線高架下店 TEL 027-226-7033

<https://izakaya-hananomai.com/maebashi-kita/#carousel2>

■参加費 ①日本セルフセンター会員 9,000円/人

(実習の原材料費・2日目の昼食代を含んでいます)

②日本セルフセンター非会員 12,000円/人

(実習の原材料費・2日目の昼食代を含んでいきます)

(申し込みと同時に入会した場合は、会員価格とします)

③情報交換会費 4,500円(希望者のみ)

■持ち物 パン作りの実習をしますので白衣又はエプロン、帽子、マスク、等をご用意ください
靴の準備は必要ありません

■ 日程

【7月13日(月)】

時間	行程
12:20	JR 本庄早稲田駅 東口 集合 *上下線共、本庄早稲田駅に停車する新幹線は、1時間に1本しかありませんのでご注意ください。 下記の新幹線で来られると便利です ・東京方面から参加の方 11:50着 北陸新幹線 あさま609号 ・長野・新潟方面から参加の方 12:12着 上越・北陸新幹線 たにがわ410号 *昼食時間は設定していませんので各自でお取りの上、集合願います *自家用車で参加の方は、直接伊勢崎市障害者センターにお越し下さい
13:00~13:10	集合 受付 (伊勢崎市障害者センター)
13:10~13:30	開会式・オリエンテーション

13:30~17:00	<p>●A コース おからパン製造・実演実習 (1階 調理実習室)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特別講師:ニッポン技術顧問 田島實 様 ・石窯パン Tajima 田島和美 様 ・グランボワ 高木宏直 様 ・政次郎のパン 大島政次郎 様 <p>【実演・体験内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おからの性質やおからパンを作るうえでのポイント ・おからの豆パン/おからときんぴらの入ったバゲット/おからブリオッシュ製造実演と体験(実際にお造りいただけます) ・今回、実演・体験したパンをお持ち帰りいただけます。 <p>*試食・講師による講評・商品化ポイント解説/*まとめ・質疑</p> <p>●B コース (2階 大会議室)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実技実習は行わず、店舗運営や原価計算、価格の設定方法、食品表示法などのコンプライアンスなど、製パン・製菓事業を行う上での、意見交換を行います。 <p>*管理的立場にある皆様の参加を想定しています</p>
17:10	伊勢崎市障害者センター出発 前橋駅まで移動
18:00	前橋駅周辺で解散
18:30~20:30	情報交換会 (希望者のみ) ※場所:海鮮居酒屋 はなの舞 前橋駅北口

おからなのに、驚くほどなめらか。



※45221444-0725

- おから入りでもしっとり食感
- 甘さ控えめで食べやすい
- コーヒー・紅茶と相性バツグン◎

「おからブリオッシュ」
◇アーモンド粉を使うクリーム部分におからパウダーを使用しています。上の部分と中の渦巻き状のクリームは、あえてパン生地ではなくクリーム状に仕上げ、おから特有のクセを感じさせない味わいに。バター・卵・砂糖・おからパウダーのシンプル素材でつくる、やさしくコクのあるクリームです。

250円(税込)

●ブリオッシュ生地とは?
卵とバターをたっぷり使った、ロトけのよい“リッチなパン生地”。小麦パンよりもふんわり高級感のある食感です。

相模屋 前橋市

欧風パン グランボワ

おから×きんぴら 噛むほど、じんわり。



※45221444-0725

- おから入りで食物繊維たっぷり
- 和風おかず系バゲット
- 噛むほどおいしい満足感◎

「おからときんぴらの入ったバゲット」
◇フランスパン生地におからを練り込み、中にはごぼうのきんぴらをお合わせた和風テイストのバゲットです。噛むほどに小麦の香ばしさときんぴらの旨みが広がり、食物繊維もたっぷり。シンプルだけど、からだにやさしく、味わい深い一本です。

350円(税込)

●フランスパン生地とは?
卵はバゲット、中はもちもち、噛むほどに小麦の旨みが広がる生地です。冷めてもおいしく、温め直すと焼き立て食感が楽しめます。

相模屋 前橋市

政次郎のパン

おから×白まめ (大豆) (いんげん豆)

やさしさ、ふんわり。



※45221444-0725

- おから10%配合
- 白いんげん豆入り
- ふんわり・ほんのり甘い

「おからの豆パン」
◇おからを潰して、おから10%配合で仕上げました。和菓子にも使われる白いんげん豆を巻き込み、ふんわり、ほんのり甘い食事パンに。石窯300度で焼き上げることで、やさしい口あたりと軽い食感を実現しています。白豆もおからも、もともとは“豆”。相性の良さが生む、からだにやさしいパンです。

1カット 160円(税込)

●食事にもおやつにもおすすめ! 豆から生まれた、前橋のおからパンです。

石窯パン Tajima 前橋市

石窯パン Tajima

- *上記のパンの製造実習を行う予定です、当日変更になる場合もありますのでご了承ください
- *講師の詳しい紹介は、この要項の後半部分に掲載していますのでそちらをご覧ください
- *原材料のおからパウダーは、相模屋食料株式会社から提供頂きます

【7月14日(火)】

時間	行 程
9:30	前橋駅北口 ローター 集合 自家用車で参加の方は直接、K'BIX まえばし福祉会館(前橋市総合福祉会館)にお越し下さい
10:00~10:15	K'BIX まえばし福祉会館(前橋市総合福祉会館) 集合
10:15~11:45	K'BIX まえばし福祉会館(前橋市総合福祉会館) 3階第2会議室 ・1日目のパン実習の感想や意見交換 ・カインズの取組紹介 ・原料提供企業挨拶(相模屋食料 鳥越様)・
11:45~13:15	K'BIX まえばし福祉会館(前橋市総合福祉会館)1階 「とらっぱ」にて昼食(12:00~12:45 は貸切) (併設のみんなの店視察)
13:15	出発 (移動時間 30分)
13:45~14:30	社会福祉法人すてつぷ わーくはうす・すてつぷ(B型・生活介護) 視察・意見交換
14:30	解散(自家用車で参加の方はここで解散、その他の方は高崎駅にお送りします)
15:30	JR 高崎駅解散

■参加申込締切 **令和8年6月30日(金)**

*締切日前でも定員に達した時点で受付終了となります。

■申込方法

申込書に必要事項をご記入の上、事務局宛にFAX 又はEmail添付にてお申込みください。

■お支払い

参加申込書受領後に、請求書を送付いたしますので、請求書に記載された日までに銀行口座に振り込みをお願いいたします。

■お申込後のキャンセル

お申込みいただいた申込書に変更内容がわかるように訂正の上、事務局まで FAX または Eメールにてご連絡ください。

申込締切以降のキャンセルにつきましては、参加費は全額申し受け、後日研修会資料の発送をもってかえさせていただきますので、予めご了承ください。

締切日前のキャンセルにつきましては、お支払いは不要です。

■宿泊について

宿泊は、各自でご手配ください。

情報交換会の会場や2日目の集合場所を考えると、前橋駅周辺のホテルが便利です。

■個人情報の取り扱いについて

申込書に記載いただいた個人情報については、日本セルフセンター事務局および部会にて研修会運営に必要な範囲内で使用する他、ご記入いただいた内容を名簿にして参加者に配布いたします。又、

研修期間中に撮影した写真は報告書やホームページ等、法人・部会活動に使用する場合がございます。

■お問い合わせ・申込書送付先

特定非営利活動法人日本セルフセンター事務局（担当:桑原）

〒160-0022 東京都新宿区新宿 1-13-1 大橋御苑駅ビル別館 2 階

TEL:03-3355-8877 FAX:03-3355-7666 E-mail:center@selpjapan.net

以下、今回の研修の講師と視察先です

店舗名:石窯パン Tajima

講師名:田島 實 氏 / 田島 和美 氏

【店舗紹介】「石窯パン Tajima」は、石窯製法を軸にパンづくりの技術継承と普及を行う活動拠点です。田島實氏が長年培ってきた製粉・製パンの知見をもとに、素材の特性を最大限に引き出すパンづくりを実践しています。石窯ならではの火入れによる香ばしさと内相のしっとり感を両立させたパンは、シンプルながらも奥深い味わいが特徴です。講習会や技術指導を通じて、現場で再現可能な技術の共有にも力を入れており、次世代への技術継承を担う存在として活動しています。

https://www.instagram.com/maki_de_pan/



【講師紹介】 田島實氏

石窯製法を軸にパンづくりを追求してきた田島實さんは、製粉から製パンまでを知り尽くした職人であり、業界でも“レジェンド”と称される存在です。大手製粉会社にて40年以上、小麦粉づくりに従事した後、パン製造・研究・指導の分野で幅広く経験を積んできました。企業の商品開発にも関わり、山崎製パンの「ダブルソフト」に携わったとも言われています。80代後半となった現在も現役でパンを焼き続け、その技術と知見を次世代へと伝えています。



【講師紹介】 田島和美氏

「石窯パン Tajima」で製造・商品開発に携わる田島和美さんは、現場と教育の両面で活躍する次世代の担い手です。伊勢崎市民プラザにおけるパン作り教室の講師をはじめ、地域の公共施設や自宅サロンにて長年パン教室を主宰し、初心者から実務レベルまで幅広い層への指導経験を有しています。石窯製法の技術を継承しながら、現代のニーズに合わせた商品づくりにも取り組み、再現性の高い技術指導に強みがあります。現場目線で分かりやすく伝える指導力により、実践につながる学びを提供します。



店舗名:政次郎のパン 講師名:大島 政次郎 氏

【店舗紹介】 前橋市に店を構える「政次郎のパン」は、1999年創業の地域に根ざしたベーカリーです。ハード系パンや食事パンを中心に、菓子パン・惣菜パンまで常時100種類以上を展開し、日常の食卓からパン愛好家まで幅広い支持を集めています。小規模な店舗ながら遠方から訪れるお客様も多く、“パンの力で人を呼ぶ店”として高い評価を得ています。近年は製造体制の強化にも取り組み、品質を守りながら供給力を高めるなど、地域に愛され続けるパン屋として進化を続けています。

<https://www.instagram.com/masajironopan/>



【講師紹介】 「政次郎のパン」店主の大島政次郎さんは、群馬県前橋市出身のパン職人。高校時代のアルバイトをきっかけにパンの道に進み、地元のベーカリーでの修行を経て25歳で独立開業しました。ハード系を中心とした本格的な製法にこだわりながら、日常に寄り添うパンづくりを追求。現在も全国の講習会や勉強会に積極的に参加し、技術の研鑽を続けています。「プロが見に来る店」を目標に掲げ、後進の育成にも意欲的に取り組むなど、地域と業界の双方に貢献する職人です。



店舗名:欧風パン グランボワ 講師名:高木 宏直 氏

【店舗紹介】 前橋市にある「グランボワ」は2004年創業、地域に根ざし幅広い世代に親しまれてきたベーカリーです。フランスパンやドイツパンなどヨーロッパの伝統製法を大切にしながら、日常に寄り添う多彩なパンを提供しています。2019年には敷島町に薪窯で焼く「four à bois(フル ア ボワ)」をオープンし、遠赤外線による香ばしさと奥行きのある味わいを実現。さらに無農薬農家と連携した小麦栽培にも取り組み、原料から製法まで一貫したこだわりを持つパンづくりを展開しています。

<https://www.instagram.com/grandboispan/>



【講師紹介】 高木宏直さんは1971年生まれ、前橋市出身のパン職人。本格的なフランスパンやドイツパンなど、ヨーロッパの伝統的な製法を独学で学び、自身のスタイルを築き上げてきました。素材の持ち味を引き出すシンプルで力強いパンづくりを大切に、長年にわたり地域に愛される店づくりを続けています。また、グランボワでの経験を経て独立した職人も輩出しており、地域のパン文化の広がりにも寄与しています。地元で根ざしながら、着実に技術を磨き続けてきた実力派の職人です。す。



会社名:相模屋食料株式会社

講師名:鳥越 智香子 氏

【会社紹介】

相模屋食料株式会社は、群馬県前橋市に本社を構える、日本一の豆腐メーカーです。「豆腐で世界を変える」という理念のもと、伝統的な豆腐の価値を大切にしながら、常識にとられない商品開発を続けています。高品質な豆腐づくりに加え、厚揚げ・油揚げ・豆乳など幅広い大豆製品を展開。「ザクとうふ」などのヒット商品に代表される独創的な企画力で、豆腐の新しい可能性を切り拓き、国内外から高い評価を得ています。

<https://www.sagamiya-kk.co.jp/>



【講師紹介】

相模屋食料の鳥越智香子部長は、大豆を「余さず活かす」循環型のものづくりに力を注いでいます。特に製造過程で生まれるおからの活用に積極的に取り組み、食品原料としての再活用や、新たな商品・価値創出を推進。廃棄を前提としない発想で、環境負荷の低減と食の可能性拡大を両立させています。おからを“副産物”ではなく“資源”として捉える姿勢は、食品業界におけるサステナブルなモデルとして注目されています。



店舗名:ベーカリーカフェすてっぷ

わーくはうす・すてっぷ(B型・生活介護)

【店舗紹介】

ベーカリーカフェすてっぷは、前橋市に拠点を置く社会福祉法人すてっぷが運営する、就労継続支援B型事業所を基盤としたベーカリーカフェです。一般就労が難しい障がいのある人に対し、パンや焼菓子の製造、販売、接客といった実際の仕事を通して、働く力と社会性を育む場を提供しています。国産小麦を使ったパンづくりや、地域に開かれた店舗運営を通じて、「福祉の作業」ではなく「地域の商い」として仕事を成立させていることが特徴です。日々の実践を積み重ねながら、工賃向上と社会参加の両立を目指す、地域密着型の就労支援モデルとして取り組みが続けられています。

<https://s-step.com/?cat=24>

